

尾原ダム地域づくり推進連絡協議会では、平成24年2月19日（日）、奥出雲町布勢地区の古民家「アトリエえん」で「第7回神話の里さくらおろちの食べごと塾」を開催しました。



調理を終え、食卓を囲む参加者。思わず笑顔がこぼれます。アトリエえんの酒井恭子氏の指導で、地元食材を使った創作和食料理の数々が並びました。その中に、ボリューム感のある揚げたてのコロッケも見られます。



酒井氏から教えていただいた数々の料理の中で特筆すべきが、近隣でこだわりの卵を生産されている養鶏所の廃鶏を使った「かしわそば」です。素朴だけれども力強い味わいを隠し味にいれた酢が絶妙に仕上げている逸品です。また、伝統食「赤貝の炊き込みご飯」は、やわらかく炊きあがった赤貝の食感とお焦げの香ばしさが郷愁をそそります。

もう1つ、忘れてはならないのが、奥出雲町阿井地区から届けられた安部悟氏作の「コロッケ」です。「コロッケ」が一般に市民権を得てからどれくらいの月日がたったことでしょうか。子どもから、古老に至るまで、たくさんの人々に「コロッケ」は様々な思い出を与えてきました。安部氏のこの地元素材の「コロッケ」は、派手ではないですが、ほっとするような温かみのある味わいが楽しめ、思わず2～3個食べてしまいました。安部氏は、この他、新作の「肉まん」も披露してくださいました。